



Bienenzuchtverein

Kleinostheim e.V.

gegr. 1885

[www.imker-kleinostheim.de](http://www.imker-kleinostheim.de)

## Stiftung Warentest wertet D.I.B. Honig deutlich ab

**Stiftung Warentest testete in ihrer Ausgabe 02/2019 unter dem Titel „Bittersüßes Frühstück“ 36 Honig-Produkte (Mischblüten-, Akazien-, Linden-, Raps-, Wildblüten- und Waldhonig). Nach Auswertung aller uns vorliegender Meinungen des Deutschen Imkerbundes, des LVBI und Stiftung Warentest liegt die Antwort auf die Auswertung dieses Tests unserer Meinung nach irgendwo dazwischen.**

Wir stimmen mit dem Deutschen Imkerbund nur zum Teil überein, dass die Stiftung in ihrem Test nicht darauf einging, dass „Honig als Primärerzeugnis stets natürlichen Schwankungen unterliegt und die Ergebnisse sich nicht auf die bewertete Marke sondern allein auf den zur Probe genommenen Honig beziehen können.“ Denn die großen Honig-Abfüller kaufen Honige aus EU- und Nicht-EU-Ländern, die durch Mischung und entsprechende Behandlung (z.B. Ultrafiltration) die gewünschte Gleichförmigkeit erhalten. Durch die Filtration werden Pollenkörner und andere Kristallisationskeime entfernt, so dass der Honig nicht oder sehr spät kristallisiert. Dass dadurch ein wichtiger Geschmacksträger und Inhaltsstoff entfernt wird, wird hingenommen und ist sogar laut EU-Recht zulässig.

### Honig und Botulismus

Für Kinder im ersten Lebensjahr kann vom Honig eine ernste Gefahr ausgehen. Sporen des Bakteriums *Clostridium botulinum* können vereinzelt im Honig vorkommen. Im Darm des Säuglings können diese Sporen keimen und sich zu aktiven Bakterien entwickeln und vermehren. Der Säugling besitzt allerdings noch keine eigene Darmflora. Es gibt keine nützlichen Darmbakterien, die die krankmachenden Bakterien in ihrer Ausbreitung hindern würden. Auch produziert ein Säugling in seinem Magen noch nicht genug Säure, um Bakterien und Sporen abzutöten.

Kinder unter einem Jahr dürfen deshalb keinen unbehandelten Honig bekommen.

Für ältere Kinder und Erwachsene sind die geringen Keimzahlen im Honig kein Problem. Das Magen-Darm-System ist entwickelt und lässt kein Wachstum schädlicher Keime zu.

Ein Punkt, in dem wir den D.I.B. voll unterstützen ist, dass „Bewertungen nicht stringent durchgeführt und wichtige Qualitätsparameter zu den Untersuchungsergebnissen nicht angegeben werden; somit lassen sich die Beurteilungen nicht näher einordnen.“ Dies zeigt sich auch in einem Test in Bezug auf Glyphosat, in dem ein D.I.B. Honig abgewertet wurde, weil dieser Mischblütenhonig „den zulässigen Grenzwert von Glyphosat zur Hälfte erreicht.“ Der Imkerbund kritisiert zu Recht, dass „auch hier keine Werte angegeben werden und kein Hinweis auf den sehr niedrigen Rückstandshöchstwert erfolgt.“

Kritisieren müssen wir nur leider die Art des Umgangs mit diesem Urteil. Wenn Imker des Deutscher Imkerbund kritisiert werden, sollte man nicht darauf warten, bis Gras über die Sache gewachsen ist,

sondern in die Argumentationsoffensive gehen. Der Bienenzuchtverein Kleinostheim kritisiert hier den Deutschen Imkerbund, warum er sich über eine deutliche Abwertung in Bezug auf den, wenn gesetzlich auch nicht festgeschriebenen, Botulismushinweis (siehe Kasten links) ärgert? Wer selbst kleine Kinder oder Säuglinge hat, ist dankbar um jeden Hinweis, der den



Bienenzuchtverein

Kleinostheim e.V.

gegr. 1885

www.imker-kleinostheim.de

Kleinen das (Über-)Leben sichert. Zusätzlich sollte seitens des Gesetzgebers festgeschrieben werden, diesen Hinweis verpflichtend angeben zu müssen. Und zwar auf jedem Honigglas, dass in Deutschland verkauft wird. Weiterhin sollte seitens des 120.000 Mitglieder starken Verbandes etwas mehr Engagement und Einsatz für die eigene Imkerschaft gezeigt werden als es derzeit der Fall ist. Es ist keine gute Idee, Sachverhalte wie den von Stiftung Warentest in Vergessenheit geraten zu lassen. Der ein oder andere Verbraucher hat sicherlich vom Urteil der Stiftung gehört oder gelesen (siehe diverse Artikel im Internet). Hat der Verbraucher aber auch den Deutschen Imkerbund gehört?

Stiftung Warentest vergleicht bei seinem Test Äpfel mit Birnen. Mischblütenhonige und Sortenhonige miteinander zu vergleichen und am Ende im Gesamtergebnis Discounter wie Aldi und Lidl als Sieger zu küren ist kein fairer Vergleich! Der Robinienhonig eines Berufsimkers wurde gleich viermal mit mangelhaft abgewertet. Einmal, weil er nicht nach Robinienhonig riecht, ein zweites Mal fehlten die Robinienpollen. Zudem entsprach das Zuckerspektrum nicht dem eines Robinienhonigs. Der fehlende, aber auch streitbare, Botulismushinweis brachte die vierte Abwertung. Die beiden Lidl-Honige müssen diese Kriterien nicht erfüllen, da ein Mischhonig keinen spezifischen Robiniengeschmack oder das entsprechende Pollenspektrum erwarten lässt.

Und leider spielt die Stiftung im Test nicht mit offenen Karten. Die dreißigprozentige Gewichtung des sensorischen (subjektiven?) Urteils von „Honigexperten“ lässt uns aufhorchen. Wir fragen hier: Wer ist Honigexperte? Die Mitarbeiter von Stiftung Warentest, für den Test auserwählte Imker, Honigliebhaber? Sind die normalen Honigkonsumenten, wenn man sie überhaupt so nennen kann, keine Experten? Hat nicht jeder Mensch subjektiv einen anderen Geschmack respektive auch Vorlieben? Die Stiftung ging mit fünf bzw. sechs „Experten“ in ihrem sensorischen Urteil den Kriterien Farbe, Klarheit, Sauberkeit, Konsistenz, Geruch und Geschmack nach.

Die Mischblütenhonige ohne Sortenangabe, insbesondere einige Discounter-Produkte, schnitten mit 2,0-2,3 mit „gut“ ab. Die Zeitschrift klärt den Leser leider nicht darüber auf, wie diese oder andere im Test getestete Mischhonige zustande kommen bzw. produziert werden. Die großen Abfüller beziehen ihre Honige aus EU- und Nicht-EU-Ländern. Das ist gut, zumal schon mal nichts vom Mond kommt! Südamerikanische und asiatische Honige, aber manchmal auch Honig aus dem Mittelmeerraum haben im Vergleich zu regionalem Imkerhonig wesentlich längere Transportwege und manchmal auch Lagerzeiten. Die Temperatur auf diesen langen Reisen spielt eine wesentliche Rolle. Angaben zur Invertase-Aktivität und zum HMF-Gehalt (siehe Kasten rechts) hätten seitens Stiftung Warentest unbedingt veröffentlicht werden müssen.

#### **Enzymgehalt (Invertase-Aktivität)**

Der Gehalt an Eiweißen im Honig ist gering. Den größten Anteil unter den enthaltenen Eiweißen machen die Enzyme aus. Ihr Gehalt wird anhand ihrer biologischen Aktivität gemessen. Dies ist die Eigenschaft Zucker umzusetzen. Für Honig des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) wird eine Invertase-Aktivität von 64U/kg (Einheiten pro Kilogramm Honig) gefordert.

#### **Hydroxymethylfurfural (HMF)**

HMF ist ein Abbauprodukt von Zuckern. Es kommt in frischem Honig nicht oder nur in geringen Spuren vor. Honig, der erhitzt oder der lange Zeit zu warm gelagert wurde, weist erhöhte HMF-Werte auf. Ein hoher Säuregehalt des Honigs fördert die Bildung von HMF. Im Honig des D.I.B. sind maximal 15 mg in einem Kilogramm erlaubt.



Bienenzuchtverein

Kleinostheim e.V.

gegr. 1885

[www.imker-kleinostheim.de](http://www.imker-kleinostheim.de)

---

**Fazit:** Zusammenfassend kann man sagen, dass nach einem solchen Ergebnis alle Beteiligten an sich arbeiten und selbstkritisch sein müssen.

Stiftung Warentest sollte in Zukunft bei ihren Untersuchungen und anschließenden Veröffentlichungen ausführlicher vorgehen – Platz genug gibt es im Heft dazu allemal! Äpfel darf man nicht mit Birnen vergleichen. Und Kritik an der mangelnden Deklaration kontern wir mal eben mit der mangelnden Offenlegung (Deklaration lat. declaratio „Kundmachung“, „Offenbarung“) der gemessenen Ergebnisse zu den PA- und Glyphosat-, Invertase-Aktivitäts-, Wasser und HMF-Gehalten.

Botulismus ist für Eltern, sofern sie diese Krankheit überhaupt kennen, ein ernstes Thema und der Hinweis darauf muss innerhalb des Deutschen Imkerbundes intensiv diskutiert werden. Der Gesetzgeber sollte sich hier ebenfalls seine Gedanken machen, ob es auf Waren, wo es möglich ist, Hinweise zu Botulismus geben muss. Beim Honig träfe dies zu.

Selbstkritisch dürfen insbesondere im Zusammenhang mit dieser Stellungnahme das Julius-Kühn-Institut sowie das Bundesamt für Risikobewertung umgehen. Beide öffentlichen und vom Steuerzahler finanzierten Einrichtungen reagierten auf Fachfragen zu obigen Themen mit einer Wartezeit von einem Monat erst gar nicht. Das Warten auf die Antworten verzögerte diese Stellungnahme.

Was aber spricht nun für unseren heimischen Honig? Er ist regional! Kein anderer Honig als der des Imkers um die Ecke ist näher. Von der Wabe bis ins Glas muss der Honig keine 10.000 km um die Welt reisen. Das heißt, dass die Honigqualität deutlich wahrscheinlich und in größerem Ausmaß besser ist als Importhonig. Unabhängig von der Qualität ist die Nicht-Belastung der Umwelt durch den vermiedenen hohen CO<sup>2</sup>-Ausstoß von Flugzeugen und Schiffen auf dem Transportweg ein deutliches Plus.

Und ist es nicht interessant, dass regionaler Honig sich jährlich in seinem Geschmack immer ein wenig ändert? Warum? Weil die heimische Flora auf Grund von vielen klimatischen Bedingungen nicht immer gleich ist. Aber nicht nur das: Wechselt man den Imker innerhalb des Ortes, kann auch hier der Geschmack schon wieder variieren. Es gibt also jedes Jahr ein neues Geschmackserlebnis für den Kunden.

Der Bienenzuchtverein Kleinostheim ermutigt alle Honigkunden, die durch diesen Test nun verunsichert wurden, Kontakt mit ihrem regionalen Imker aufzunehmen. Hinweise zu lokalen Imkern können die ansässigen Ortsvereine als auch die Kreisverbände geben.

---

## Vorstand

### 1. Vorsitzender

Stefan Neumann  
☎ 06024/63 59 840  
[imker.kleinostheim@gmail.com](mailto:imker.kleinostheim@gmail.com)

### 2. Vorsitzender

René Schuler  
☎ 06021/43 81 924  
[rene.schuler@web.de](mailto:rene.schuler@web.de)

### Kassier

Christine Schork  
☎ 0172 / 831 4040  
[ch-schork@t-online.de](mailto:ch-schork@t-online.de)

### Zuchtwart

Klaus Maria Kelke  
☎ 01523/3861757  
[kmk@bee-bio.de](mailto:kmk@bee-bio.de)

### Öffentlichkeitsarbeit

Patrick Müller  
☎ 06188/44 69 630  
[fanta.mueller@gmx.de](mailto:fanta.mueller@gmx.de)

### Lehrbienenstand und Vereinsheim

Dreizehnmorgenweg 10  
63801 Kleinostheim